Domaine Gallety Rouge 2017

Syrah 50%, Grenache 50%. Vignes de 40 à 45 ans. Rendements de 25hl/ha. Vendange manuelle, macération de 21 jours en cuve, puis élevage en fûts de chêne pendant 14 à 15 mois.

Vin racé, avec une grande buvabilité, et une aromatique généreuse sur les fruits noirs.

Ouvrir de préférence la bouteille 1h à l'avance. Potentiel de garde d'une dizaine d'années.